

# Pfannkuchen Rezepte

## Heidelbeere Pfannkuchen

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Heidelbeere, Mehlspeise, Nuss

---

### ZUBEREITUNG

30 Min

### BITTE BEACHTEN

#### TEIG MUSS 1 STD. RUHEN

300 g TK- Heidelbeeren

100 g Haselnusskerne

300 g Mehl

3 Essl. Zucker

2 Teel. Backpulver (evtl. mehr)

2 Prise/n Salz

100 g Butter; ca.

#### JE

250 ml Milch und  
Buttermilch

2 Eier und

2 Eigelb (M)

Ahornsirup od. Honig

---

1. Am Morgen: Heidelbeeren auftauen. Nüsse hacken. Mehl mit Zucker, Backpulver und Salz mischen. 6 EL Butter zerlassen. Mit Milch, Buttermilch, Eiern und Eigelben verrühren. Milchmischung langsam mit der Mehlmasse verrühren. Nüsse unterheben. 1 Std. ruhen lassen.

2. zum Servieren: Backofen auf 175 Grad heizen. Übrige Butter Portionsweise in der Pfanne erhitzen, Teig einfüllen, so dass kleine Pfannkuchen entstehen. Beeren darauf verteilen. Backen, wenden und bei kleiner Hitze in 3-4 Minuten fertig backen. Übrigen Teig genauso backen. Im Ofen warm halten. Mit Sirup oder Honig servieren.